



## Mercat del Ninot

### PLÀTANS A LA CATALANA

#### INGREDIENTS

per 6 persones

- 12 plàtans
- 100 g. d'avellanes torrades
- 50 g. de sucre
- 1 dl. de conyac
- canyella en pols
- margarina per untar

Feu un tall longitudinal en la pela dels plàtans, per tal de poder extreure la fruita sense malmetre'n la pela, la qual després la farem servir de guarniment del plat. Talleu els plàtans a rodanxes i poseu-los en un bol gros; afegiu-hi el sucre, les avellanes picades grosses i el conyac. Deixeu-los en maceració una hora. Ensalgheu-ho amb la canyella en pols. Passada aquesta estona, farciu amb aquesta preparació les peles que teniu reservades. Unteu una safata amb margarina, passeu els plàtans a la safata i porteu-los al forn prèviament escalfat durant 15 minuts.

Quan els traieu del forn, flamegeu-los amb el mateix licor de la maceració i serviu-la cremant.